



Menus de la semaine

S 38

Du 14 septembre

au 18 septembre

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Liste des 14 principaux allergènes *

1. Céréales contenant du gluten (blé, avoine, seigle...)
2. Crustacés
3. Œufs
4. Poissons
5. Soja
6. Arachides
7. Lait
8. Fruits à coque (amande, noix, macadamia...)
9. Céleri
10. Moutarde
11. Graines de sésame
12. Lupin
13. Mollusques
14. Anhydride sulfureux et sulfites.

Lundi

pizza(1/2/3/4/8/9)



paupiette de dinde(7)
petit pois carottes



fromage(7)
fruits de saison



Mardi

pastèque



roti de porc
(7)purée-courgette



fromage(7)
éclair (1/2/3/7/8)

Jeudi

menu végété
oeuf mayo(3/10)

blanquette de haricots
blancs(7)



carottes et riz

petit suisse(7)
fruits de saison

Vendredi

concombre

tagliatelle de la
mer(1/3/7/9/2)



salade
(7)fromage
glace

Liste des principaux fournisseurs :

Poulets entiers Bio : Les Prébiottés à Lanouée

Légumes Bio : Ferme de la Rougeraie Léa Mauguin à Lanouée

Fromage blanc et crème fraîche : La grange Paysanne Cathy Trémoureux à Lanouée

Fruits-Poisson frais et produits secs : Transgourmet

Produits laitiers divers : Alredis à Auray

Viandes fraîches bretonnes : So Breizh à Kervignac